

キッチン シンプルで低ランニングコスト クイリ 脱窒システムを開発・販売

各種水処理機械の製造・販売事業を展開するクイリクリン（東京・港、石井裕之社長、☎03・6860・2186）は、硫酸化細菌脱窒システム「QCL-SODPシリーズ」を開発し、販売開始した。シンプルなシステムかつ低ランニングコストで運用できる点特徴で、排水中の窒素分を取り除くことができる。

独立栄養性細菌の硫酸化脱窒菌を硫酸と炭酸カルシウムをベースとしたペレット（担体に拍持させて、独自設計したリアクターで反応させることで排水中の亜硝酸態窒素や硝酸態窒素を捕集・分解し、窒素ガスを排気する。処理後の排水はpH調整の必要がない。独立栄養性細菌を活用しているため添加剤を供給する必要がなく、2年程度毎に減少した分の担体を補充するだけでよく、運用に係るコストはほとんどポンプ稼働のための電気代のみとなっている。

「トクがかる」「高レベルの処理が難しい」といった課題を解消したシステムとなっている。アジア諸国をはじめとした海外では、メー

「クイリ」は、キッチン排水中の窒素を取り除く。そのため、従来方式の脱窒処理ではアメリカットとなっていた「ランニングコスト」



排水中の窒素を取り除く



ペレット

カーや酪農家、メタン発酵施設等で150件以上の導入・稼働実績がある。

日本ではこれから普及を図っていく段階となるが、海外に工場建設を計画している日系企業や国内の酪農家等からの問い合わせもあるため、積極的な展開を図っていくという。

石井社長は「日本ではあまり普及していない技術ではあるが、海外では広く導入されている。既存の水処理施設に追加することもできるため、今後、日本国内で積極的に販売していきたい。国外についても経済発展に伴って排水処理が必要となってくる地域がこれから増えてくる。チャンスがあれば、協力企業と共に進出し、現地でもペレットを作る工場を設け、このシステムのさらなる普及を図りたい」と話している。